



汉代烤炉

洛阳老雒阳饮食博物馆开馆,317件藏品亮相——

瞧,这些家什个个有来头

本报记者 姜春晖/文 鲁博/图

核心提示

饮食文化是河洛文化的重要组成部分。2日,经过近两年的筹备与申报,我市反映饮食文化的专题民营博物馆——洛阳老雒阳饮食博物馆正式开馆。该博物馆位于涧西区青岛路与西苑路交会处,共展出与饮食有关藏品317件,其中有不少是我们平时难得一见的老祖宗吃饭的家什,让人感受到中华饮食文化的源远流长和博大精深。



食盒展厅



民国时期的官斗



不同时期的石磨盘

1 展出藏品317件 属我省同类之最

作为我市经省文物局审批通过的21家民营博物馆之一,老雒阳饮食博物馆由我市知名豫菜品牌老店——老雒阳饮食管理有限公司于两年前正式筹建与申报。

经过近两年的紧张筹备,洛阳老雒阳饮食博物馆于2日正式开馆。洛阳老雒阳饮食博物馆馆长王天喜介绍,作为我市21家经省文物局批准设立的专业性博物馆之一,洛阳老雒阳饮食博物馆展出面积约560平方米,共收藏了与饮食文化有关的藏品623件。这些藏品,均是通过长期的积累与收藏,经过多方淘漉、重点采掘、分门别类遴选出来的。藏品从夏、商、周一直延续到今日,其场馆面积之大、历史跨度之长、馆藏展品之多,堪称我省同类博物馆之最。

王天喜介绍,此次开馆共挑选了特色藏品317件对外展出。这些展品分别摆放在室外、室内五个展厅,展品种类包括石器、铜器、陶器、瓷器、玉器、银器、铁器、木器、漆器和竹器等10大类,展品涵盖了先民们在饮食方面所使用的炊具、盛器等,可谓老祖宗吃饭家什的一次集体亮相。

2 丰富藏品,有故事、有看点

说了这么多,洛阳老雒阳饮食博物馆里到底展出了老祖宗吃饭的什么家什?这些家什又长什么样呢?

2日上午,我们现场观看,发现博物馆里有意思的“老家伙”还真不少。

■看点1 汉代的“烧烤炉”

走进博物馆第一展厅,首先映入眼帘的是百余件造型各异的青铜食具、陶制食具和粮仓等。在这些藏品中,一件出土于汉墓的“烧烤炉”最为引人注目。

洛阳老雒阳饮食博物馆讲解员张龙杰介绍,这件从汉代富人墓出土的陶制烤炉,长20厘米、宽16.5厘米、高14厘米,外形与现代的烧烤炉差不多,下有四足,两端有把手,炉上架着两根“铁钎”,上面各穿了5只蝉,蝉眼、蝉翼虽经千年岁月腐蚀,仍清晰可辨。

在我国民间流传着一个传说,烧烤的起源可能与酷刑凌迟有关:明武宗朱厚照在位时,大太监刘瑾陷害忠良、意图谋反,被判凌迟处死。按照大明律法,被凌迟者须千刀万剐,一刀一片肉,三日之内,犯人血肉模糊、不成人形,但不得咽气。由于刘瑾的仇家太多,他们争相贿赂刽子手,买刘瑾的皮肉,回家刷上油,烤熟,吞下,以报仇雪恨。

“以上传说是否属实有待考证,但从这件‘烧烤炉’,说明中国烧烤源远流长,当今已普遍流行。”张龙杰说。

■看点2 彩绘四层木制食盒

在我国古代,“圆为落,方为盒”,食盒是旧时官府宅邸盛放食物的常用器皿。古时的士绅名流,但凡出门访友、定亲拜寿或与至交把酒言欢,事先会准备一些看食品,作为助兴的下酒菜。这时,作为专门盛放食物酒菜的食盒便派上了用场。

作为一种便于携带的长方形抬盒,食盒有木、竹、珐琅、漆器等不同材质。而且,做工精巧的硬木食盒,不仅可以做到滴水不漏,还给人一种典雅庄重之感,既美观又实用。

洛阳老雒阳饮食博物馆第二展厅食盒展区,展出了明清时期的食盒数十件,雕花食盒、竹编食盒、馍筐、四层点心盒等,彰显古人在饮食方面的讲究。

在这些食盒中,有一件清代彩绘木制食盒最为珍贵,被省文物局认定为国家三级文物。这件食盒长77厘米、宽36厘米、高93厘米,四层木制,周身用乳钉镶嵌。食盒的正面,绘有“富贵牡丹”,背面为“杨六郎挂帅”彩绘,制作十分精美。

“这件食盒是古代达官贵人送礼时使用的,至少需要二到四人才抬走。”张龙杰说。

■看点3 官斗与民斗

来到第三展厅,我们的目光便立即被一个大小不一的斗、升所吸引。

斗、升作为我国历史上衡量粮食的度量衡,有官斗、民斗、市斗、商斗、行斗、官斛、官升等实

物。其中,一斗等于十升,十斗等于一石。另外,由于朝代不同、地域有别,斗的大小也有别。后来,为了便于统一管理,官府便统一制定了官斗。从这方面讲,作为各朝代官府为征收农业粮赋或规定粮食交易中所必用的官斗,更权威理性,也更为珍贵。

洛阳老雒阳饮食博物馆收藏了一件民国时期的官斗。这件长、宽均为34厘米,高为25厘米的官斗,正面书写有一个大大的“官”字。与之相比,紧挨着的民斗明显小了不少。

■看点4 宋代嫁女的陪嫁——石磨盘

如今,有钱人家嫁女要陪嫁很多东西,如电视、冰箱、洗衣机甚至轿车等,您知道宋代人嫁女陪嫁什么吗?

来到洛阳老雒阳饮食博物馆第四展厅,我们找到答案——石磨盘。我们看到,该馆收藏的宋代石磨盘约有七八盘。作为一种研磨食物的工具,这些石磨盘一般由两个圆石盘构成,长度一般在30厘米至40厘米,直径约60厘米。“宋人把石磨盘当作嫁女的嫁妆,是希望女儿以后不愁吃穿。”张龙杰说。

除石磨盘外,第四展厅还展出了其他一些石质饮食用具。在这些藏品中,以元代双猴耳莲瓣石臼最为精美。张龙杰介绍,这件石臼是古人捣蒜泥、辣椒等调料时的器具。从惟妙惟肖的石猴等雕刻手法看出,古代工匠们娴熟的雕刻技艺和广博的饮食知识。

3 弘扬伊尹文化 传承饮食文明

在老雒阳饮食博物馆开馆当日,第三届百名大厨齐拜伊尹活动同时举行。祭拜现场,在我市烹饪大师任全福的带领下,来自全市餐饮行业的数百名烹饪大厨,集体向“中华厨祖”伊尹敬香献礼,表达了我市厨界对他的尊崇。

伊尹出生于古莘国(今嵩县、栾川一带),是商初有名的政治家、军事家和思想家,曾助商汤灭夏、放逐太甲、辅助四任天子,是与周公齐名的天下名相。

王天喜介绍,伊尹还是我国历史上首个以负鼎调五味而佐天子的杰出庖人,被尊奉为“烹饪始祖”。为传承弘扬伊尹文化,他们于2011年竖立了伊尹塑像,并将每年农历十月初十定为“伊尹拜谒日”。

“此次博物馆开馆,我们也希望通过这些传世精美、款式多样、绣迹斑驳的藏品,让人们穿越时空,去领略古人在饮食方面的智慧和讲究,同时,让后人感受到中华饮食文化的源远流长和博大精深。”王天喜表示。

讲文明树新风 公益广告

中国精神 中国形象 中国文化 中国表达

勤劳人 吉祥多

